

Bourgogne

ブルゴーニュ

今回のワイン課通信では、
言わずと知れたワインの世界的な銘醸地
ブルゴーニュについて、改めてご紹介したいと思います。

パリから東南に150kmほど下がったところにある
1シャブリ地区から始まり、少し飛んで心臓部の
2コート・ドール地区、3コート・シャロネーズ地区、
4マコネー地区、5ボジョレー地区と続きます。

ボジョレー地区が終わるとそこは
フランス第2の都市リヨンに至ります。



ブルゴーニュワインの特徴は、もう一つの銘醸地
ボルドーと良く比較されますが、基本的に
赤がピノ・ノワール種(コート・ドールとコート・シャロネーズ地区)、またはガメイ種
(マコネー地区とボジョレー地区)白がほとんどシャルドネ種の単品種によるワインであることです。

ボルドーでは醸造所はシャトーと呼ばれ、シャトーが畑を所有し、自分が所有する畑から収穫したブドウ
でワインを造ります。従って、シャトーの個性がワインに色濃く反映されるため、
格付けもシャトーに対して行われます。
そして、流通するワインの名前も、シャトーの名前が名付けられます。

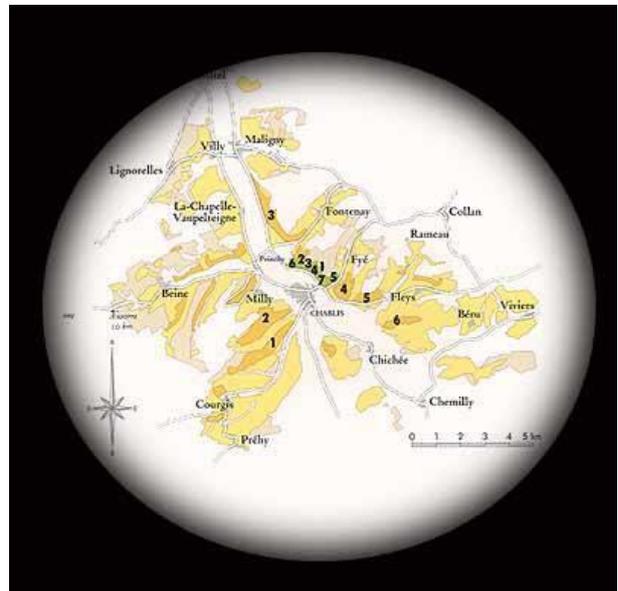
一方で、ブルゴーニュでは醸造所のことをシャトーではなく、ドメーヌと呼びます。
シャトーが複数名の組織であることが多いのに対し、ドメーヌは個人であることも珍しくありません。
そして、ある特定のドメーヌが畑を所有するのではなく、同じ畑を複数のドメーヌで所有します。
中には、単独のドメーヌが畑を所有したモノポール(単独所有畑)という畑もありますが、
一般的ではありません。

このことから分かるように、ブルゴーニュワインは畑がとても重要になりますので、
格付けも畑に対して行われます。ワインも、「畑の名前+ドメーヌ」という2つの名前の組み合わせで
付けられていきます。このバリエーションの豊富さも、ブルゴーニュワインの魅力の一つだと思います。

1.CHABLIS シャブリ地区

パリから高速道路A6線で150kmほど南下した地区。

ブルゴーニュ地方の中では飛び地のようなところで
心臓部のコート・ドール地区よりはむしろ
シャンパーニュ地方の方がずっと近い地区です。
この土壌はキンメリッジと呼ばれる白い
石灰岩質が多く、山間部にもかかわらず牡蠣の
貝殻を見ることが出来ます。
大昔はこの場所が海だったそうです。



白ワインだけが認められたAOCで畑の立地で特級、
1級、シャブリ、プチシャブリの4段階の格付けが
されています。中央部の緑色のとても小さな7つの
区画がグランクリュ(特級)畑になります。

1ヴァルミュール 2レプルーズ 3ヴォーデジール

4グルヌイユ 5ブランショ 6ブーグロ 7レ・クロの7カ所です。

1級畑は濃い黄色の部分で1モンマン 2ヴァイヨン 3フルショーム 4モンテ・ドウ・トゥネール
5モンドミリュウ 6ヴォークパンなど22カ所が認められています。

シャブリはとて冷涼な地区なのでぶどうの完熟が難しく醸造技術の差が出やすい所です。フレッシュな酸が特徴なために木の樽熟成をさせずにステンレス製の発酵槽で発酵熟成させる蔵がほとんどです。但しごく一部の蔵元で伝統的な木の樽で発酵熟成させて少しコクのあるタイプに仕上げています。いずれにせよ、ワインはレモンイエローの色調で緑色の光沢が際立ち、特徴的なミネラル質の石のような香と柑橘系のフルーツの香、そして爽やかな酸味がその個性です。

このシャブリのすぐ隣にヴェズレーという最近有名になってきた地区があります。ここは主にブルゴーニュを名乗ることが多いのですが、地区的にはシャブリにとて近く、コート・ドール地区とは離れているために一般的なブルゴーニュの味わいよりはライトでフレッシュな物が多いです。

2.コート・ドール地区

コート・ドール地区はブルゴーニュの心臓部分で代表的な特級畑はシャブリを除いて全てここにあります。

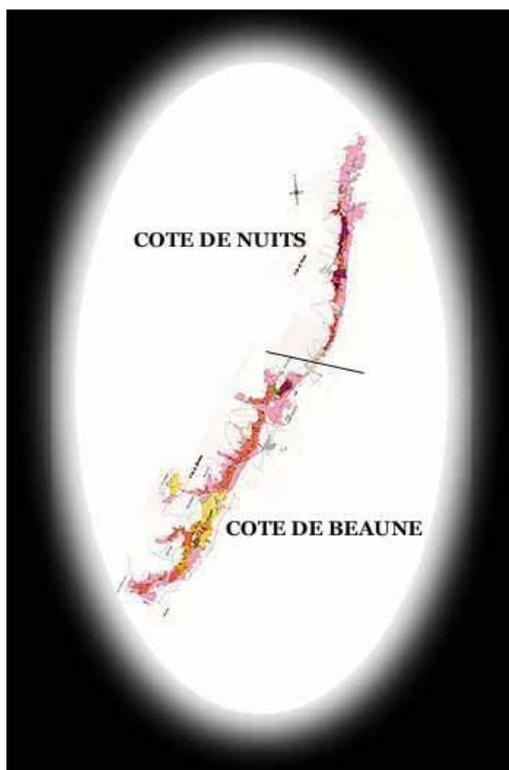
コート・ドール地区の地図は見やすくするためにほとんどが横広がりには書かれていますが、実際は左のようにとて細長く、山の斜面に沿って南北に延びています。

この地図では、村名AOC以上に色づけされていますので実際のぶどう畑はもっと幅広くなっています。この色の外側に広がるぶどう畑はニュイ側にあってもボーヌ側にあってもAOCブルゴーニュとしか名乗ることが出来ません。つまり、単純にAOCブルゴーニュと言ってもその味わいは多彩な物があり、中にはジュブレシャンベルタンの隣のブルゴーニュもあれば、ピュリニーモンラッシュェの隣のブルゴーニュもあるのです！

北半分が、かのロマネコンティに代表されるコート・ド・ニュイ地区です。

ほとんどがピノ・ノワールから造られる赤ワインで基本的に骨格のしっかりとした長期熟成タイプが造られます。コクのある長期熟成タイプにするために、葡萄の収穫は南のコート・ド・ボーヌ地区よりも1週間以上遅らせています。

南半分が、モンラッシュェに代表されるコート・ド・ボーヌ地区です。赤と白が両方とも造られています。ニュイに比較して、果実味に富み、繊細なタイプのワインが多く産出されます。



コート・ド・ニュイ地区

マルサネ村とフィクサン村

コート・ド・ニュイ地区はマルサネ村から始まります。この村から北は、もうブルゴーニュの代表都市ディジョンです。

マルサネ村は以前はAOCブルゴーニュしか名乗れませんでした。1987年に村名を名乗ることが出来るようになりました。(つまりより上質と認められたわけです)赤と白、そして珍しく良質のロゼが造られています。

フィクサン村は有名ではありませんが、ニュイ本来の深い色調で濃い味わいのワインが造られる地域です。白も極少量有りますがほとんどが赤で1級認定畑もあります。この1級はとて良質な土壌で、隣のジブリシャンベルタンと同じ石灰岩質です。(地図のオレンジ色の部分が1級です)



ジュブレ シャンベルタン村・モレ サンドニ村・

シャンボールミュジニー村・ヴジョ村・ヴォーヌロマネ村

いわずと知れたコート・ド・ニュイの心臓部です。

(地図の濃い紫色の部分が特級、オレンジ色の部分が1級です)

ジュブレ シャンベルタン村

コート・ド・ニュイで最も多い9つの特級を擁する村。

その中でもシャンベルタンと

シャンベルタン・クロ・ド・ベーズは別格とされています。

この村からモンラッシェへと続くグランクリュ街道が

始まります。石灰岩と粘土質が混ざり合ったような

土壌です。この粘土質がボディを与えています。

味わいは芳醇で深みがあり、長命なワインです。

かの皇帝ナポレオンが愛飲したことから、

「王者のワイン」と呼ばれています。

モレ サンドニ村

5つの特級を擁する村でありながら、

有名な2つの村の間であって少し控えめな知名度です。

ほとんど赤ワインで、芳醇なシャンベルタンと繊細な

シャンボールミュジニーのまさに中間の優雅な中にも力強さを持つタイプの

ワインが産出されます。特級はボンヌ・マール、クロサンドニ、クロ・デ・ランブレ、クロ・ド・ラ・ロッシュ、

クロ・ド・タール。これらの特級は他のブルゴーニュの特級よりも価格が安く、

しかも秀逸な醸造家が多くいます。

シャンボールミュジニー村

コート・ド・ニュイで最も女性的で繊細なワインを産出する村です。繊細さではコート・ド・ボーヌの

ヴォルネイ村と比較すると面白いのですが、こちらの方が長熟タイプで深みのある繊細さを信条として

います。ジュブレやモレにあった粘土質がここでは姿を消し、石灰質土壌になります。

特級はボンヌ・マールとミュジニー。有名な1級にレザームールス(恋人たち)があります。

ヴジョ村

ブルゴーニュで最大の50haの単一特級畑クロ・ヴジョがそのほとんどを占める村です。

ただし畑は単一ですが所有者は70人以上に及び、ラベルも品質もピンからキリまで有ります。

畑はその昔、上部斜面から3段階に分けられ、上から「法王の畑」、「王の畑」、「修道士の畑」と

呼ばれていました。最高の場所として、グロー族の所有する

グラン・エシェゾーの隣にある「グラン・モーペルチュイ」が特に有名です。

上品で、「ビロードの口当たり」と頻繁に表現されます。

ヴォーヌロマネ村

世界最高峰のワイン、ロマネ・コンティを産出する村です。もちろんこの他にもラ・ターシュ、

ロマネ・サンヴィヴァン、ラ・ロマネ、リシュブールなど、世界を代表するピノ・ノワールの村です。

ロマネ・コンティは1.8haほどの畑で実の凝縮度を高めるために超低収穫量で年間わずか500ケース

ほどしか生産されません。除梗せずに房のまま収穫してほとんど搾らずにぶどうの重みだけで

醸造するそうです。このほか全ての特級はずば抜けて素晴らしく、高い香気と凝縮した果実味、

長い余韻が世界最高の赤ワインを造ります。

ニュイ サンジョルジュ村

コート・ド・ニュイの南端ですが、味わいは深く濃く、

とてもコート・ド・ニュイらしいワインが出来るのが

このニュイ・サンジョルジュ村です。特級畑は

ありませんが、優れた1級畑の多いのが特徴です。

(地図のオレンジ色の部分が1級です)

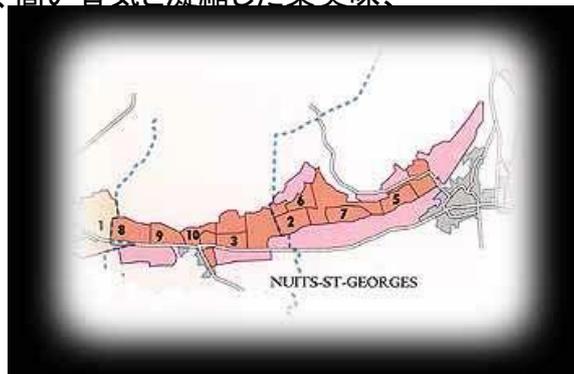
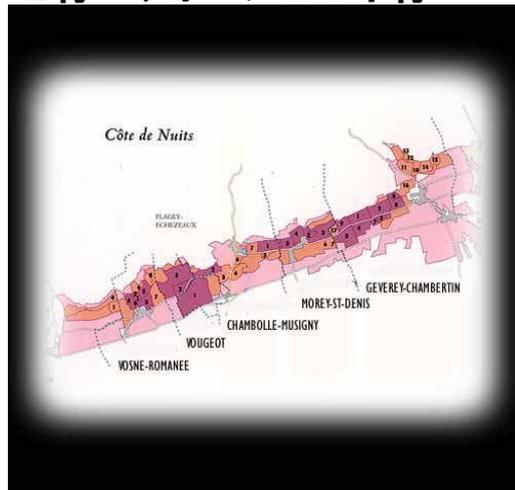
レ・サンジョルジュ、レ・ヴォ克蘭、レ・プリュリエ、

ラルロ、フォレ、クロ・デ・マルシャルが有名な1級です。

なめし革や土の匂い、薫製香が特徴的です。

ヴォーヌ・ロマネ側に近い北部と中央部、そして

南部プレモー地区の3つのタイプがあります。



コート・ド・ボーン地区

ラドワ・セリニ村 ペルナン・ベルジュレス村 アロス・コルトン村
サヴィニー・レ・ボーン村 ショレイ・レ・ボーン村

特級畑コルトンとコルトンシャルルマーニュを産出しています。

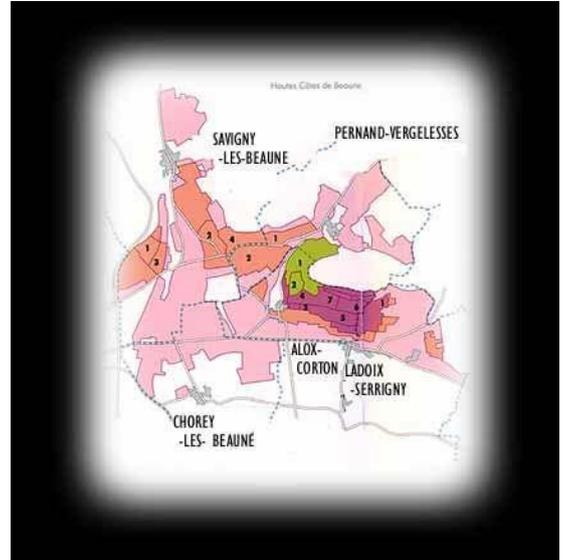
お隣のニュイサンジョルジュとすぐ近くなのに、こちらのワインはフレッシュな果実味が主体となり、全く個性が異なります。

ラドワ・セリニ村 ペルナン・ベルジュレス村
アロス・コルトン村

この3つの村は性格的にもとてもよく似ているばかりでなく、この中でどの地名を名乗っても良い、という不思議なAOCの法律があって混乱してしまいます。ワインの性格は、ボディがあって果実味があり、比較的若い時期から楽しめるあまりタンニンの強すぎないものです。

サヴィニー・レ・ボーン村 ショレイ・レ・ボーン村

有名なボーン村の隣にあってより軽めの酒質です。サヴィニー側の方が北部で多くの1級畑があります。値段も安めのものが多いです。



ボーン村 ポマール村 ヴォルネイ村 モンテリー村

コート・ド・ボーンを代表する特に赤ワインで有名な産地です。

ボーン村

ボーンには有名なオスピス(慈善病院)があって、ここの維持のために毎年行われるオークション「オスピス・ド・ボーン(全て1級以上)」はその年のブルゴーニュワイン全体の相場を決める世界的に重要なイベントです。ブルゴーニュワインの主要な事務所はほとんどがこのボーンの村にあります。95%が赤ワインです。ボーンのワインはそのほとんどの畑が1級に認められていてとても高い水準です。果実味のあるボディと繊細さの調和のとれたスタイル。ただし価格も世界的に有名なために高水準です。1級畑ではクロ・デ・ムーシュ、サン・ヴィーニュ、レ・グレーヴなどが有名。

ポマール村

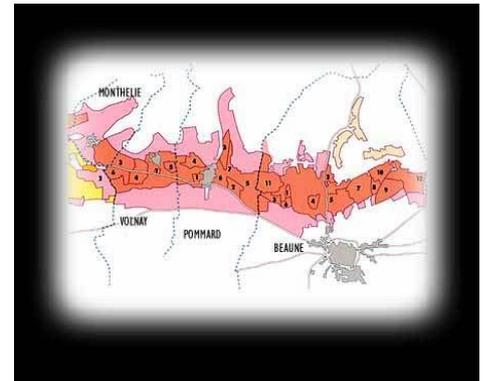
発音しやすく覚えやすいこの名前が、世界中で有名です。赤ワインのみ産出します。ワインは濃縮した果実味のあるタイプです。60年代のアメリカでブルゴーニュ赤ワインの代名詞的な存在だったために、地元のアワインにポマールの名前が販売したスキャンダルが起こったりもしました。1級畑ではレ・ゼプノ、リュジアンなどが有名。人口わずかに600人余りだそうです。

ヴォルネイ村

隣のポマールとすっかり変わってヴォルネイはとても繊細なワインです。みずみずしくフレッシュで果実味に溢れ、あまりタンニンを感じさせないタイプのワインが仕上がります。赤ワインのみで、値段もボーンやポマールより手頃なものも多く、ブルゴーニュらしさのある一面を感じさせる地域です。1級畑ではカイユレ、シャンパン、ブスドール、タイユ・ピエなどが有名。

モンテリー村

ヴォルネイの西隣にあるやや無名の村です。軽めでフレッシュな赤と白があります。無名なためにブルゴーニュと判らないで売られることがあり、損な役回りのワインです。



もちろん、しっかりとした造り手か造れほども美味しいノルコーニュ'ロインになります。
この村はなんと人口わずかに200人余り！

ムルソー村 ピュリニーモンラッシェ村 シャサー サントーバン村 オークセイデュレス村

世界を代表する白ワインの聖地です。

ムルソー村

北となりのヴォルネイから一変して石灰質の
多い白い土壌になるとそこはムルソーです。
特級こそありませんが、最上の1級は特級と
同等の評価と値段が付いています。
ふくよかな香りとボディーを持つ長命な
白ワインです。少量の赤ワインも造っています。

ピュリニーモンラッシェ村

シャサーニュモンラッシェ村

白の偉大な特級モンラッシェを造り出す村です。

特級ではこの他バタールモンラッシェ、

シュバリエモンラッシェ、ピアンブニュ・バタールモンラッシェ、クリオ・バタールモンラッシェがあります。
力強さ、コク、気品共に素晴らしく、ハチミツやバターの魅力的な香りがあります。

少量の赤ワインも造っています。シャサーニュの赤はふくよかさで繊細さのバランスの
とれた優雅で美味しいワインです。

サントーバン村 オークセイデュレス村 サンロマン村

偉大な産地、ムルソーと2つのモンラッシェに隣接して無名なために実は掘り出し物のとても
多い村々です。「隠れたブルゴーニュの銘酒を探せ」というイベントが行われるときは良くこの
ワインが出てきます。サントーバンは赤・白共にとても優れたワインを生産します。

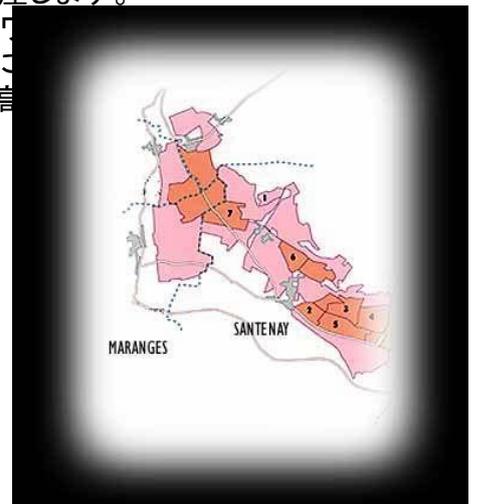
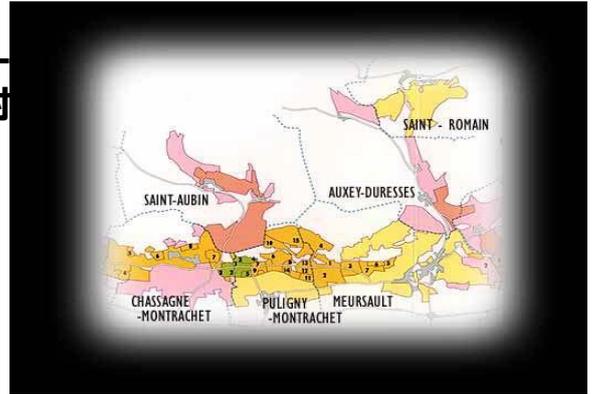
特にピュリニーモンラッシェに隣接した地域の白はコクがあり、素晴らしい

オークセイデュレスは繊細な赤と優れた白を産出します。特にムルソーに
ワインがあります。サン・ロマンは一連のコート・ド・ボークの区画より少し高
気候がやや涼しいことから、繊細でフレッシュな白ワインを産出します。

サントネイ村 マランジュ村

サントネイ村は僅かに白も生産しますが、
ほとんどが赤ワインです。若いワインは、
口に含んだときにある種の堅さを持つものが
ありますが、それはこのワインが充分な骨格を
持つ5年程度の熟成を必要とするワインだからです。
腰のある、しっかりと果実味のあるブルゴーニュです。

マランジュ村はつい最近単独のAOCを名乗る
ことが認められたボーク最南端の村です。
やはり白も造りますがほとんどが赤ワインです。
サントネイと共通した性格を持っています。



コート・シャロネーズ地区

コート・ドール地区の南端マランジュ村を過ぎるとシャニイCHAGNYという小さな町があります。
ここを過ぎると約15kmに渡りコート・シャロネーズ地区に入ります。主な村は1ブーズロン村 2リュリー村
3メルキュレイ村 4ジブリ村 5モンタニー村です。

ブーズロン村

有名な 2リュリー村の北シャロネーズの入り口部分にはブーズロンという村があり、ここはアリゴテ種という
酸味の多い品種の白ワインの名産地です。トロピカルフルーツの香がある魅力的なワインですし、
DIJONの名産品クレーム・ド・カシスを入れたカクテル「キール」のベースとして最適です。

ロマネ・コンティのオーナーである、ヴィレーヌさんが個人的なドメーヌ(ぶどう園)をこの地に所有し、
アリゴテ種、ブーズロン、リュリー、メルキュレイなどの白ワインを生産しています。

リュリー村

赤・白ともに生産しますが、白の方が少し多めです。白ワインには少し麦藁のような枯れた風味をもっています。赤は上品なフランボワーズなどの果実味のある繊細なスタイルです。

メルキュレイ村

シャロネーズでもっとも代表的な村です。赤・白ともに生産しますが赤がほとんどです。骨格のしっかりとした、少し土の匂いを感じさせるワインが特徴です。北部のレ・シャン、マルタン、クロ・レヴェックなどが有名な1級畑です。

ジブリ村

比較的地味な知名度のために損をしていますが、お買い得なピノワールを楽しむことが出来る地域です。シャルドネの白も少し造っています。粘土質と石灰質の土壤で丸みのある、やや下草のニュアンスを持つ香りがあります。

モンタニー村

白ワインだけを造るシャロネーズ最南端の地区です。素直なフルーティーさが信条でシンプルなふくよかさを感じさせます。

マコネー地区

マコネー地区は赤ワインよりも白ワインの方が有名な地区です。大きく1マコン村一帯 2サン・ヴェラン村 3プイ・フェイツセ村一帯

マコン村

マコネー地区にはいると、今までの石灰岩質と粘土質の土壤から第一紀の岩石質の土壤になります。赤ワインはピノ・ノワールからガメイ種に変わります。(ここではわずか0.2%しかピノ・ノワールが植えられていません!) プラムのようなフレッシュで華やかなガメイの赤ワインでボジョレーと同じように楽しめます。

白ワインは他のブルゴーニュ同様シャルドネから造られています。この白はフレッシュで花の香りにあふれ、とても魅力的です。マコン・ヴィラージュという白だけに認められた特別なAOCもあります。

サン・ヴェラン村

マコネー地区の南部プイ・フェイツセに隣接する白ワインだけのAOCです。フルーティーで柔らかく、軽めのワインを産出します。

プイ・フェイツセ村一帯

マコネー地区最重要地帯です。シャルドネの白ワインのみを生産します。プイ・フェイツセ、プイ・ロシエ、プイ・ヴァンセル等のAOCがあります。

輝かしい金色で白い花の香りを持ち、良く完熟した果実から作られたワインにはパンの焼けたような心地よいイースト香があります。

長くなりもうしわけありません。少しでも参考になればと思います。
オザミデヴァン 土川

